

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bilka**

Kædehovedkontor

Adresse Rosbjergvej 33

Postnr./By 8220 Brabrand

CVR-nr. 35954716 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: På kædekontrollkontor, kontrolleres udelukkende risioanalyse og procedurer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølekrævende fødevarer. Risikoanalysen er vurderet dækkende for opbevaring af fødevarer hvor der er fastsat temperaturkrav i hygiejnebekendtgørelsens bilag 3 samt for fødevarer som er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Kædekontrollkontorets retningslinier/procedurer som anvendes i kædens dagligvarebutikker og produktionsafdelinger vedr. opbevaringstemperaturer og for anvendelse og kalibrering af egnet udstyr til overvågning af opbevaringstemperatur er kontrolleret uden anmærkninger.

Der er set procedurer for, hvorledes visuel kontrol og daglig kontrol af temperaturer med kalibreret infarød/indstikstermometer i køleenheder foretages i kædens dagligvarebutikker og produktionsafdelinger, kontrolleret uden anmærkninger.

Der er vejledt om Fødevarestyrelsens IT-værktøj til sikker køleopbevaring.

07-03-2024

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk